

Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

Prérequis :
Niveau bac+2 en sciences du vivant.

Objectifs

Acquérir les bases de la physiologie des végétaux et des animaux pour une meilleure maîtrise de leur culture et élevage
Connaître les fondements biochimiques et technologiques des transformations des produits agricoles et de la conservation des aliments
Apprendre à produire "mieux" et à mieux valoriser les produits agricoles

Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Certificat de compétence Productions agricoles et technologies agro-alimentaires

Code(s) NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Code(s) ROME : -

Programme

Modalités d'évaluation

Avoir obtenu les différentes UE du certificat et avoir validé l'unité de travaux personnels sur le terrain.

Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

<p style="text-align: right;">3 ECTS</p> <p>Qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments</p> <p>AGR102</p>
<p style="text-align: right;">3 ECTS</p> <p>Circularité des filières de transformation alimentaire</p> <p>AGR105</p>
<p style="text-align: right;">6 ECTS</p> <p>Technologies associées aux filières de l'agro-industrie</p> <p>BCA120</p>
<p style="text-align: right;">6 ECTS</p> <p>Phytotechnie 1 : Bases scientifiques pour l'étude des plantes et des peuplements végétaux</p> <p>BLG115</p>
<p style="text-align: right;">6 ECTS</p> <p>Phytotechnie 2 : Enjeux, concepts et outils pour le raisonnement de la conduite des cultures</p> <p>BLG116</p>
<p style="text-align: right;">6 ECTS</p> <p>Zootechne : bases techniques et scientifiques</p> <p>BLG117</p>
<p style="text-align: right;">6 ECTS</p> <p>Zootechne 2 : Reproduction et productions animales</p> <p>BLG118</p>
<p style="text-align: right;">0 ECTS</p> <p>Travaux personnel sur le terrain</p> <p>UA4141</p>

Compétences et débouchés

Voir aussi

Les UE, les diplomes et les stages dans les domaines :

[Produit alimentaire](#)
[Conservation des aliments](#)
[Transformation agro-alimentaire](#)
[agro-alimentaire](#)

Contact

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire
292 rue Saint-Martin EPN07
75003 Paris
Tel :01.40.27.21.67
[Hind KHAZRANE](#)

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

Enseignement non encore programmé

Code diplôme/certificat: CC6100A

36 crédits

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Responsable(s)

Marion POMMET

`/**/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /**/`

PENSEZ VAE !

[Validation des acquis de l'expérience](#)